

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Castagnole con ripieno alla ricotta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER L'IMPASTO

3 uova
250 ml di acqua
130 g di farina
80 g di burro
un pizzico di sale
un pizzico di zucchero.

PER IL RIPIENO

300 g di ricotta fresca
50 g di zucchero
un pizzico di cannella.

Olio di arachidi per la frittura.

PREPARAZIONE

1 Preparate l'impasto: mettete in una casseruola l'acqua, il burro, sale e zucchero. Portate

ad ebollizione

levare dal fuoco e aggiungete la farina, amalgamare bene.

Rimettete sul fuoco, mescolando continuamente fino a che non si sentirà "sfrigolare" e la pasta sarà diventata una palla compatta.

Trasferite in una terrina e lasciate raffreddare un pò.

Aggiungete le uova uno alla volta, amalgamate bene prima di inserire la successiva.

Lavorate bene con le fruste elettriche.

In una casseruola mettete l'olio, quando questo raggiunge la giusta temperatura tuffateci delle palline d'impasto fatte scendere grazie all' aiuto di un cucchiaio.



2 Quando sono dorate lasciatele sgocciolare sopra un foglio di carta assorbente.



- 3 Per il ripieno: mescolare la ricotta con lo zucchero e la cannella fino ad avere un composto omogeneo.

Trasferitelo in una sacca da pasticciare con beccuccio lungo, e riempiate le castagnole.



- 4 Infine spolverate con zucchero a velo.



